



GastroInvest Group
Łukasz Maziarski

★★★★★ 5,0 / 5

20 ocen

Szkolenie pn. „Kuchnia Świadomego Smaku – Warmia i Mazury w nurcie zero waste”

Numer usługi 2026/02/13/155899/3331786

📍 Ogonki / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 25.05.2026 do 26.05.2026

3 500,00 PLN brutto

3 500,00 PLN netto

194,44 PLN brutto/h

194,44 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do pracowników gastronomii odpowiedzialnych za przygotowanie potraw, gospodarowanie surowcem oraz jakość oferty kulinarnej, zainteresowanych rozwojem w obszarze kuchni regionalnej Warmii i Mazur. Usługa przeznaczona jest dla osób chcących doskonalić umiejętności w zakresie nowoczesnego podejścia do tradycyjnych potraw, efektywnej organizacji pracy oraz wdrażania rozwiązań zero waste ograniczających straty żywności.</p> <p>Szkolenie wspiera podnoszenie kwalifikacji w obszarze ekologicznego i ekonomicznego zarządzania kuchnią, zgodnie z założeniami zielonej transformacji sektora HoReCa.</p>
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	11-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Szkolenie pn. Kuchnia Świadomego Smaku – Warmia i Mazury w nurcie zero waste” przygotowuje do samodzielnego przygotowywania potraw z wykorzystaniem technik pełnego wykorzystania surowców oraz planowania produkcji gastronomicznej w sposób ograniczający straty. Uczestnicy rozwijają umiejętność tworzenia dań i elementów menu w oparciu o dostępne produkty oraz stosowania zasad zero waste w praktyce kuchennej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA: Rozumie zasady kuchni zero waste oraz techniki pełnego wykorzystania surowców.	omawia zasady zero waste w gastronomii,	Test teoretyczny
	wskazuje techniki pełnego wykorzystania produktów,	Test teoretyczny
	rozpoznaje sposoby ograniczania strat w procesie przygotowania potraw.	Test teoretyczny
UMIEJĘTNOŚCI: Przygotowuje potrawy z wykorzystaniem technik ograniczających straty surowców.	dobiera techniki przygotowania potraw,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykorzystuje różne części produktu w procesie przygotowania,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	ogranicza straty surowców podczas obróbki,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	planuje wykorzystanie składników w procesie produkcji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	organizuje pracę stanowiska podczas przygotowania potraw,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	KOMPETENCJE SPOŁECZNE: Organizuje pracę stanowiska kuchennego i współpracuje w procesie przygotowania potraw.	współpracuje z zespołem w trakcie realizacji zadania,
dba o efektywne wykorzystanie surowców,		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
bierze odpowiedzialność za jakość przygotowanego dania.		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Tytuł szkolenia: Kuchnia Świadomego Smaku – Warmia i Mazury w nurcie zero waste

Czas trwania: 2 dni / 18 godzin zegarowych

Godziny zajęć: 08:00 – 17:00 (z uwzględnieniem przerw)

Grupa docelowa: Szkolenie skierowane jest do pracowników gastronomii, odpowiadających za przygotowanie potraw, gospodarkę surowcową oraz jakość oferty gastronomicznej obiektu.

Dzień 1

08:00 – 10:00 | Tożsamość kulinarna Warmii i Mazur w nowoczesnej gastronomii (TEORIA)

- charakterystyka kulinarna regionu,
- lokalne produkty jako element budowania oferty,
- sezonowość i współpraca z dostawcami,
- spójność koncepcji kulinarnej.

10:00 – 10:15 | Przerwa

10:15 – 11:30 | Filozofia „świadomego smaku” – zero waste w praktyce kuchni (TEORIA)

- identyfikacja strat w procesie produkcji,
- planowanie produkcji i zamówień,
- podejście „od produktu do dania”,
- ograniczanie odpadów w kuchni.

11:30 – 14:00 | Techniki pełnego wykorzystania produktu (PRAKTYKA)

- wykorzystanie wszystkich części surowca,
- przygotowanie bulionów, redukcji i baz smakowych,
- fermentacja, kiszenie i przetwórstwo,
- tworzenie elementów potraw z pozostałości produkcyjnych.

14:00 – 14:45 | Przerwa obiadowa

14:45 – 17:00 | Warsztat praktyczny – reinterpretacja dań regionalnych (PRAKTYKA)

- przygotowanie potraw inspirowanych regionem,
- balans smaków i tekstur,
- estetyka podania,
- praca zespołowa przy przygotowaniu dań.

Dzień 2 (9 godzin)

08:00 – 10:00 | Inżynieria kosztów w kuchni regionalnej (TEORIA)

- planowanie pracy kuchni,
- standaryzacja receptur,
- porcjowanie i ograniczanie strat,
- organizacja magazynu surowców.

10:00 – 10:15 | Przerwa

10:15 – 12:30 | Nowoczesne techniki wydłużania trwałości produktu (PRAKTYKA)

- confit, marynowanie, obróbka niskotemperaturowa,
- przechowywanie i zabezpieczanie produktów,
- wykorzystanie produktów w kolejnych etapach produkcji.

12:30 – 13:30 | Warsztaty: tworzenie menu wspierającego zieloną transformację

- opracowanie propozycji dań,
- wykorzystanie sezonowych produktów,
- planowanie wykorzystania składników.

13:30 – 14:15 | Przerwa obiadowa

14:15 – 15:30 | Projekt autorski – stworzenie mini menu „Kuchnia Świadomego Smaku” (PRAKTYKA)

- opracowanie zestawu dań,
- wykorzystanie surowców bez strat,
- planowanie procesu przygotowania potraw.

15:30 – 16:50 | Zielone kompetencje w praktyce gastronomii

- ograniczanie zużycia surowców i energii,
- organizacja pracy w duchu zero waste,
- wdrażanie zasad odpowiedzialnego gospodarowania produktem.

16:50 – 17:00 | Walidacja efektów uczenia się

Warunki organizacyjne:

Szkolenie ma charakter grupowy i realizowane jest w formie stacjonarnej. Obejmuje ono **18 godzin zegarowe** i jest realizowane w ciągu 2 dni (08:00–17:00 dziennie, z uwzględnieniem przerw). Przerwy (kawowe i obiadowa) są **wliczane w czas trwania szkolenia**, zgodnie z zasadami obowiązującymi w Bazie Usług Rozwojowych.

Czas trwania części teoretycznej i praktycznej:

Szkolenie ma charakter mieszany i obejmuje zarówno zajęcia teoretyczne, jak i praktyczne.

- **Część teoretyczna:** ok. **8 godzin zegarowych** – omówienie zagadnień, prezentacje, wprowadzenie do technik,
- **Część praktyczna:** ok. **10 godzin zegarowych** – warsztaty kulinarne, przygotowanie potraw, ćwiczenia operacyjne na surowcach.

Zajęcia odbywają się w profesjonalnej kuchni funkcjonującego obiektu gastronomicznego, dostosowanej do bezpiecznego i komfortowego prowadzenia zajęć praktycznych. Miejsce szkolenia spełnia obowiązujące normy BHP oraz wymogi sanitarne i techniczne zgodne z charakterem pracy w branży HoReCa. Uczestnicy pracują na rzeczywistych surowcach oraz sprzęcie gastronomicznym, w warunkach odpowiadających codziennej pracy kuchni. Stanowiska pracy umożliwiają indywidualne i zespołowe wykonywanie zadań praktycznych.

Szkolenie prowadzone jest przez trenera z doświadczeniem w pracy w gastronomii oraz prowadzeniu warsztatów kulinarnych.

Stosowane metody:

- warsztaty kulinarne,
- ćwiczenia praktyczne,
- praca na surowcach,
- przygotowanie potraw,
- zadania zespołowe.

Uczestnicy otrzymują komplet materiałów dydaktycznych bezpośrednio powiązanych z programem szkolenia „Kuchnia Świadomego Smaku – Warmia i Mazury w nurcie zero waste”, w tym:

- materiały szkoleniowe,
- checklisty operacyjne,
- certyfikat ukończenia szkolenia.

Zajęcia odbywają się w godzinach 08:00–17:00, z uwzględnieniem przerw. Program uwzględnia sezonowość i lokalność surowców oraz praktyczne wdrażanie zasad zielonych kompetencji w codziennej pracy kuchennej.

Warunki organizacyjne

Podczas części edukacyjnej **szkoleniowiec** prowadzi szkolenie, przekazuje wiedzę, nadzoruje ćwiczenia i warsztaty praktyczne.

Walidacja efektów uczenia się

Walidacja efektów uczenia się ma charakter mieszany i obejmuje weryfikację wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych uczestników.

Test wiedzy

Test przeprowadzany jest w ostatnim dniu szkolenia i obejmuje pytania jednokrotnego wyboru oraz pytania otwarte.

Zakres testu obejmuje w szczególności:

- organizację pracy w kuchni,
- techniki kulinarne,
- zasady zero waste i gospodarowania surowcem.

Test realizowany jest indywidualnie przez uczestników, w formie papierowej lub elektronicznej. Ocena dokonywana jest na podstawie przygotowanego klucza odpowiedzi.

Ocena praktyczna – obserwacja w warunkach rzeczywistych

Ocena umiejętności praktycznych odbywa się podczas wykonywania zadań kulinarnych w trakcie warsztatów. Weryfikacji podlega w szczególności:

- przygotowanie potraw,
- wykorzystanie surowców bez strat,
- organizacja stanowiska pracy,
- stosowanie technik kulinarnych,
- współpraca w zespole.

Ocena dokonywana jest na podstawie arkusza oceny praktycznej zawierającego kryteria przypisane do efektów uczenia się.

Warunki przeprowadzenia walidacji

Walidacja efektów uczenia się przeprowadzana jest przez osobę wyznaczoną przez organizatora usługi do pełnienia funkcji walidatora, która nie jest trenerem prowadzącym szkolenie, co zapewnia niezależność i obiektywność procesu oceny.

Walidator posiada doświadczenie zawodowe oraz wiedzę umożliwiającą ocenę efektów uczenia się w zakresie objętym szkoleniem.

Walidacja może być realizowana w formie stacjonarnej, zdalnej lub hybrydowej i opiera się na analizie:

- wyników testu wiedzy (w tym realizowanego w formie elektronicznej),
- arkuszy oceny praktycznej,
- dokumentacji przebiegu części praktycznej szkolenia.

Walidator dokonuje weryfikacji zgromadzonych materiałów oraz zatwierdza osiągnięcie efektów uczenia się przez uczestników.

Zastosowane narzędzia walidacji (test wiedzy oraz arkusz oceny praktycznej) mają charakter ustrukturyzowany, co zapewnia obiektywność, porównywalność oraz powtarzalność procesu oceny.

Każdy uczestnik przystępuje do walidacji indywidualnie.

Udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami:

Obiekt zapewnia dostępność architektoniczną i organizacyjną dla osób z niepełnosprawnościami. Istnieje możliwość zapewnienia dodatkowego wsparcia – w tym indywidualnych materiałów, asysty oraz dostosowania formy przekazu do potrzeb uczestników.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Tożsamość kulinarna Warmii i Mazur w nowoczesnej gastronomii	Wojciech Rabiega	25-05-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 14 Przerwa	Wojciech Rabiega	25-05-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 14 Filozofia świadomego smaku – zero waste w praktyce kuchni	Wojciech Rabiega	25-05-2026	10:15	13:00	02:45
4 z 14 Techniki pełnego wykorzystania produktu	Wojciech Rabiega	25-05-2026	13:00	14:00	01:00
5 z 14 Przerwa obiadowa	Wojciech Rabiega	25-05-2026	14:00	14:45	00:45
6 z 14 Warsztat praktyczny – reinterpretacja dań regionalnych	Wojciech Rabiega	25-05-2026	14:45	17:00	02:15
7 z 14 Inżynieria kosztów w kuchni regionalnej	Wojciech Rabiega	26-05-2026	08:00	10:00	02:00
8 z 14 Przerwa	Wojciech Rabiega	26-05-2026	10:00	10:15	00:15
9 z 14 Nowoczesne techniki wydłużania trwałości produktu	Wojciech Rabiega	26-05-2026	10:15	12:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 14 Warsztaty: tworzenie menu wspierającego zieloną transformację	Wojciech Rabiega	26-05-2026	12:30	13:30	01:00
11 z 14 Przerwa obiadowa	Wojciech Rabiega	26-05-2026	13:30	14:15	00:45
12 z 14 Projekt autorski – stworzenie mini menu „Kuchnia Świadomego Smaku”	Wojciech Rabiega	26-05-2026	14:15	15:30	01:15
13 z 14 Zielone kompetencje w praktyce gastronomii	Wojciech Rabiega	26-05-2026	15:30	16:50	01:20
14 z 14 Walidacja efektów uczenia się	-	26-05-2026	16:50	17:00	00:10

Cennik

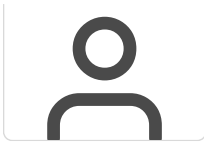
Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	194,44 PLN
Koszt osobogodziny netto	194,44 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1



Wojciech Rabiega

Szef kuchni i trener kulinarny specjalizujący się w kuchni Warmii i Mazur oraz interpretacji kuchni regionalnej w nowoczesnym wydaniu. Łączy wieloletnią praktykę gastronomiczną z doświadczeniem szkoleniowym, wspierając rozwój kompetencji zawodowych kucharzy oraz zespołów gastronomicznych.

Doświadczenie zdobywał w wymagających środowiskach hotelowych, pełniąc funkcję Szefa Kuchni m.in. w hotelu Radisson Blu Hotel Gdańsk (★★★★★) oraz w obiekcie Hotel Tristan (★★★★), gdzie odpowiadał za organizację pracy kuchni, tworzenie menu, utrzymanie wysokich standardów jakości oraz szkolenie personelu. Realizował także autorskie projekty gastronomiczne – od opracowania koncepcji po opening lokalu – w tym koncept „Nad Sandelą” w Lubawie.

Obecnie pracuje w historycznym obiekcie Folwark Kadyny, gdzie rozwija podejście do kuchni opartej na dziedzictwie regionu, sezonowości i lokalnych produktach. W pracy szkoleniowej koncentruje się na praktycznym przekazywaniu wiedzy, pokazując, jak wykorzystywać tradycyjne receptury w sposób odpowiadający współczesnym oczekiwaniom gości.

Prowadzone przez niego szkolenia obejmują zarówno fundamenty rzemiosła kulinarnego, jak i zaawansowane standardy organizacji pracy kuchni. Trener kładzie nacisk na powtarzalność, efektywność oraz świadome budowanie tożsamości kulinarnej obiektu poprzez regionalność. Jego celem jest przygotowanie uczestników do tworzenia oferty gastronomicznej, która wzmacnia atrakcyjność miejsca i podkreśla jego unikalny charakter.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują komplet materiałów dydaktycznych odnoszących się bezpośrednio do realizowanego szkolenia, w tym:

- skrypt szkoleniowy w formacie PDF zawierający opis zasad zielonego zarządzania kuchnią i analizy kosztowe,
- zestaw arkuszy kalkulacyjnych do obliczania food cost i analizy strat surowcowych,
- scenariusze wdrożeń i checklisty operacyjne do planowania produkcji w duchu zero waste,
- materiały warsztatowe w formacie edytowalnym (plan zamówień, harmonogram produkcji, raport efektywności),
- certyfikat ukończenia szkolenia zawierający opis osiągniętych efektów uczenia się.

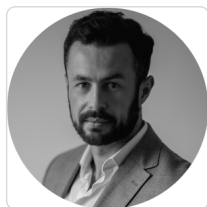
Adres

ul. Giżycka 35
11-600 Ogonki
woj. warmińsko-mazurskie

Szkolenie realizowane jest stacjonarnie, w obiekcie gastronomicznym przystosowanym do prowadzenia praktycznych zajęć edukacyjnych. Zajęcia odbywają się w profesjonalnej kuchni oraz sali szkoleniowej z zapleczem sanitarnym i technicznym. Miejsce zapewnia odpowiednie warunki do prowadzenia wykładów, warsztatów oraz ćwiczeń praktycznych z wykorzystaniem sprzętu gastronomicznego.

Obiekt spełnia wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy, w tym normy obowiązujące w branży HoReCa. Przestrzeń szkoleniowa wyposażona jest w stoły robocze, urządzenia kuchenne, środki czystości, systemy wentylacyjne oraz zaplecze do przechowywania produktów. Uczestnicy mają zapewnione miejsce do pracy indywidualnej i zespołowej, zgodnie z założeniami programu.

Kontakt



ŁUKASZ MAZIARSKI

E-mail lukasz.maziarski@wp.pl

Telefon (+48) 722 095 364